

# abitare

verona



**l'intervista**

**Bruno  
Barbieri**

**l'architetto**

**Libero  
Cecchini**

**design**

**Novità  
dalle aziende**

**Musica leggera  
Musica classica  
Teatro  
Arte & mostre**



di Giulio Brusati

INTERVISTA ALLO CHEF CHE HA CONQUISTATO 7 STELLE MICHELIN IN CARRIERA  
 «VERONA SARÀ SEMPRE NEL MIO CUORE. QUANDO VOGLIO BERE VINO BUONO, TORNO IN VALPOLICELLA STANCO DI CUCINARE? MAI SUCCESSO. IL MIO FUTURO? TROVARE E RACCONTARE NUOVE STORIE, PRODOTTI DIVERSI, ALTRE RICETTE»



Anche Bruno Barbieri sostiene AIRC. Vedi pagina 91

# Bruno Barbieri

Affrontare il cibo con l'anima e averne un rispetto profondo. È il credo di Bruno Barbieri, lo chef italiano che, con Gualtiero Marchesi, ha conquistato il maggior numero di stelle Michelin in carriera: sette. Due le ha meritate mentre lavorava in Valpolicella, al ristorante Arquade, al Relais Chateaux Villa del Quar, dal 2001 al 2011; un luogo che gli è rimasto nel cuore e che nel suo periodo di permanenza ha guadagnato pure tre forchette del Gambero Rosso. Classe '62, bolognese di Medicina, Barbieri ha iniziato nel 1979 come terzo cuoco sulle navi da crociera, un'esperienza che lo ha formato e gli ha permesso di conoscere le culture culinarie di molti paesi esteri. Nel 2011, come giudice di "MasterChef Italia", è diventato un personaggio televisivo nazionale e dal 2018 è unico conduttore di

"4 Hotel", una produzione originale Sky in onda in prime time su Sky Uno HD. Nel 2016, nella sua Bologna, ha inaugurato Fourghetti, un bistrot dall'atmosfera internazionale. Ma Bruno è presente nelle cucine d'Italia anche con i suoi libri: il più recente è "Domani sarà più buono. Da ogni piatto possono nascere nuove ricette", pubblicato da Mondadori Electa e dedicato al riutilizzo, contro lo spreco in cucina. Nei piatti di Barbieri si sente una tradizione che lo precede, che parte da sua nonna e da sua madre per arrivare fino a dove lo porterà la sua curiosità e la sua voglia di cucinare.

**Barbieri, con Verona è stata una storia d'amore?**

Sì, è stata meravigliosa. La mia storia con Verona è durata 11 anni e, come in un matrimonio finito, ci siamo lasciati con

# Il cibo dell'anima

un po' di amaro in bocca. Ma Verona è una città che adoro; è bellissima sotto tutto i punti di vista. E i veronesi mi piacciono, anche perché sono grandi lavoratori. È una città piena di storia ma è una città viva.

**Cosa deve a Verona?**

Mi ha fatto vivere bene, mi ha fatto guadagnare altre Stelle Michelin dopo quelle alla Locanda Solarola di Castelguelfo, al Trigabolo di Argenta e alla

Amarone e la vita ricomincia con una marcia in più.

**Possiamo dire che la televisione ha cambiato lei e la sua vita?**

In realtà no. Tenete conto che facevo già tv prima di MasterChef. La televisione ora mi ha dato popolarità. Prima mi conoscevano gli addetti ai lavori e chi veniva al ristorante dove lavoravo. Ma io non sono cambiato; sono quello di 10 anni fa. In tutto questo tempo in tv,

che non conoscevo. Per 30 anni mi sono chiuso in cucina dopo aver buttato via la chiave. Ma fuori c'era il mondo, ed è il mondo che ci sarà nel mio futuro.

**Cosa vorrebbe fare, dunque?**

Andare in giro, conoscere, imparare altri aspetti del mio lavoro. Perché io ho ancora fame e ho ancora sogni da realizzare.

**Tipo trovare un nuovo ingrediente?**

In cucina si scopre tutto e non si scopre niente, in fondo. Ho più voglia di scoprire la storia di un ingrediente o di un materiale. Adesso è il tempo di scoprire la storia che sta dietro ai diversi piatti. Un nuovo prodotto? Viviamo in Italia e sotto questo aspetto siamo fortunati. Poi magari succede che scoprono una nuova erba in Amazzonia o un concentrato che arriva dal mondo arabo e che non conoscevamo... Chissà! Però noi in Italia abbiamo una varietà di prodotti pazzesca!.

**Ma se dovesse scegliere un solo prodotto che simboleggi la sua cucina, sceglierebbe la pasta?**

Buonissima, certo, eppure ci sono cucine che non la prevedono. Per noi italiani è fondamentale. La pasta è un'idea bellissima; fa parte della nostra cultura; fa parte di noi.

**Ma lei preferirebbe cucinare per Vladimir Putin, Donald Trump o Giuseppe Conte?**

Posso tenermi fuori dalla politica? Mi interessa poco. Vado a votare e faccio il mio dovere di cittadino ma se potessi scegliere, preferirei cucinare per la Regina Elisabetta d'Inghilterra. Me l'immagino una buongustaia. E comunque a un piatto di tortellini che annegano nel brodo la Regina non direbbe di no.

**Ma lei ha sempre voglia di cucinare?**

Sempre. Se sono a casa di qualche amico e capisco che vorrebbe che cucinassi io, rompo subito il ghiaccio e dico: Dai, cuciniamo insieme; facciamoci una pasta.

**Per la sua vita professionale sono state importanti sua madre e sua nonna...**

Sì, chef straordinarie anche se non l'hanno mai fatto di mestiere. L'importante, per me, è aver ben assorbito i loro insegnamenti.

**Ce ne può dire uno?**

Affrontare il cibo con l'anima e averne un rispetto profondo. Lo faccio da sempre e me l'hanno insegnato loro.



Grotta di Brisighella. Verona è una città che mi ha dato tanto e alla quale ho dato tanto anch'io. Spero, con il mio operato, di aver aggiunto un po' lustro al nome della vostra città.

**E la Valpolicella?**

Una terra stupenda, dove c'è ancora il buon sapore di una volta, qualcosa che nelle metropoli come Milano e Roma è andato perso.

**In Valpolicella ci torna?**

Sì. Quando ho voglia di bere un bicchiere di vino buono. Vado a trovare i miei amici Speri, bevo un bicchiere di

se sono cambiato in qualcosa, posso dire che sono maturato. Ho capito che bisogna lavorare sodo: per arrivare in tv e restarci, si deve avere alle spalle una storia.

**E dopo la tv? Ha già pianificato qualcosa?**

Certo! Ho programmato quello che potrebbe succedere. So che potrebbe accadere domani. Ho altri interessi, altri piani. Sento che nel mio futuro ci sono altre storie; voglio girare per il mondo e trovarle. A 50 anni mi sono accorto che fuori dal ristorante c'era una vita